

УДК 504.06**Оксана Лясота**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

СПОСОБИ ДОСЯГНЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**Oksana Lyasota****WAYS OF CHIEVEMENT OF ECOLOGICAL FOOD SECURITY**

Якісний склад харчових продуктів значною мірою залежить від екологічної ситуації, яка сьогодні має тенденцію до погіршення практично в усіх регіонах світу. В нашій країні ситуація ускладнюється дефіцитом матеріальних та фінансових засобів необхідних для прийняття державою найневідкладніших заходів щодо захисту довкілля.

Гарантування безпеки і якості харчових продуктів є одним з основних завдань сучасного суспільства, від розв'язання якого залежить здоров'я населення і збереження його генофонду. Важливим є застосування системного підходу до розгляду питань екологічної безпеки харчової продукції на всіх етапах її життєвого циклу: одержання сировини, виробництво, зберігання, транспортування, реалізації, споживання та утилізації відходів.

Для досягнення раціонального господарювання важливо сприймати весь матеріальний потік як цілісний об'єкт керування з інтегрованою координацією всіх процесів руху товарів, починаючи від вирощування сировини та закупівлі усіх необхідних матеріальних ресурсів, організації виробництва і завершуючи доставкою готової продукції споживачеві й утилізацією продукції, що втратила свої споживчі якості. При цьому на етапі виробництва та на інших стадіях господарювання неминучим є утворення відходів, наступне залучення яких у господарський обіг є ще одним кроком до екологізації харчової промисловості в цілому.

Результативність керування процесами, що забезпечують отримання готової продукції, на всіх стадіях життєвого циклу може бути істотно підвищена за рахунок використання інструментів логістики.

Ефект логістизації керування роботою на всіх етапах виробництва продуктів харчування є ефектом підвищення рівня використання ресурсного та технологічного потенціалу, ефектом впровадження інноваційних досягнень в організацію процесів, пов'язаних з переробкою харчової сировини, з відходоутворенням та відходоспоживанням. На цій основі може бути забезпечено систематичне підвищення фондівіддачі, економія по елементах собівартості продукції, що виробляється, зростання прибутку й рівня рентабельності виробництва. У свою чергу логістика керування потоками вторинних ресурсів, яка забезпечує розширення сировинної бази економіки і збільшення обсягів випуску продукції, сприяє запобіганню забруднення навколишнього середовища.

Системний підхід до аналізу екологічних аспектів виготовлення продукції визначає на якій стадії суспільного кругообігу речовини та матеріали можуть бути знову повернуті в господарський обіг з найменшими витратами, що дозволяє перенести акцент з аналізу «на виході» на попередження та мінімізацію утворення відходів та забезпечити комплексний підхід до раціонального використання ресурсів.

Отже пріоритетними напрямками розвитку харчової промисловості має бути застосування системного підходу до вибору високоякісної екологічно чистої сировини, сучасних технологій виробництва продовольчих товарів, які запобігають потраплянню й утворенню шкідливих речовин у харчових продуктах.